



Aalborg Universitet

AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Skolemad i Danmark er fødevareindustrien parat til udfordringen?

Mikkelsen, Bent Egberg

Published in:
Plus Proces

Publication date:
2006

Document Version
Tidlig version også kaldet pre-print

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):
Mikkelsen, B. E. (2006). Skolemad i Danmark er fødevareindustrien parat til udfordringen? *Plus Proces*, (1).

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Skolemad:

Er fødevareindustrien parat til udfordringen?

Af Seniorforsker, Bent Egberg Mikkelsen*, Danmarks Fødevareforskning

Artiklen belyser, hvad man kan lære af Europa når det gælder skolemad, og hvad resultaterne betyder for de fødevareproducenter, der vil satse på dette lovende marked, der vurderes at ligge på 3 til 4 mia. kr. om året.

Den danske folkeskole er optaget af mange dagsordner i disse år, og nu melder debatten sig tillige om maden i skolen. Med solid opbakning i befolkningen og med støtte fra en række partier er debatten om mad på skoler nu kommet godt i gang.

Men hvilken slags skolemad skal vi have? Er det nok at tænke madtilbud eller skal sund

når og hvis 600.000 skolebørn i fremtiden skal bespises.

Her kan erfaringerne fra udlandet hjælpe os, når vi skal designe fremtidens skolemad. Med Danmarks Fødevareforskning for bordenden afleverede en ekspertgruppe under Europarådet før sommer en rapport med tilhørende anbefalinger til hvordan ernæring på skoler kan indgå i en strategi for bedre sundhed og kostvaner. Ministerrådet har netop på sit møde vedtaget disse anbefalinger.

Hvorfor den store interesse for skolemad?

Skolen og sunde kostvaner har sammen med den fysiske aktivitet fået en central plads i debatten i de senere år og ikke overraskende. Skolen er nemlig det sted, hvor

eleverne tilbringer fem dage om ugen i et betydeligt antal år i barndommen og hvor de indtager op til 40% af den daglige mad, og hvor de samtidig kan være parate til at modtage pædagogiske budskaber.

Forbedringer af kosten på skolerne kombineret med en mædepædagogisk indsats igennem undervisningen kan der-

for blive et vigtigt element i en strategi for bedre madvaner, når det gælder børn og unge. God ernæring bidrager til børns og unges velbefindende og forbedrer deres potentielle indlæringsevne og senest har svenske undersøgelser dokumenteret, at fysisk aktive børn lærer bedre.

Skolebørn spiser for dårligt

Danmarks Fødevareforskningens undersøgelser af danskernes kostvaner viser, at børn generelt spiser for lidt fisk, for lidt frugt og grønt og får for få kostfibre og for meget sukker. Der er også en tendens til, at børns mellemmåltider er meget søde og med for mange søde drikkevarer, og jo ældre børnene bliver, jo oftere springer de frokosten over. Samtidig er der et betydeligt antal unge, som ikke opfylder behovet for anbefalet, daglig fysisk aktivitet. De dårlige madvarer kan føre til overvægt. I Danmark er forekomst af overvægt og fedme blandt børn og unge tredoblet over de sidste 30 år. Dette giver en klar indikation af, at der er behov for forebyggelse.

Er skolemad nødvendigvis sund mad?

En undersøgelse af maden og måltiderne i grundskoler viser, at der i 1998 blev solgt sodavand i 10% af landets kantiner, og at boller med eller uden pålæg er den mest solgte madvarer i skoleboder/kantiner. Slik, mælkesnitte og lignende indgår oftere i skolebodens sorti-

ment end grønsager, salat og frugt. Så selvom erfaringer fra det europæiske ekspertarbejde peger på, at skolen vil være et yderst velegnet sted at sætte ind for at fremme sunde kostvaner, så viser de også at skolemad IKKE i sig selv er vejen til bedre sundhed eller til mindre overvægt og fedme. Derfor er det vigtigt, at de kommende producenter af skolemad satser bevidst på at styre såvel den ernæringsmæssige som den kulinariske kvalitet.

Hvad kan fødevareindustrien gøre?

De problemer, som hidtil har kendetegnet danske skolemadsprojekter er underlødige produkter, svigtende økonomi, dårlig organisering og logistik, højt spild, samt problemer med ineffektive betjeningssystemer. De sidste betyder risiko for lange køer og for lidt tid til at spise maden i. Europarådets rapporter peger på, at kundegrænsefladen er utrolig vigtig. Det skal kunne gå hurtigt. Små børn skal kunne få mad sammen med de store. Og så vil rigtig mange forældre gerne følge med i, hvad især de mindre spiser, og derfor er god ernæringskommunikation til denne gruppe vigtig. Design er en vigtig parameter i selve udformningen af servering og ekspeditionssituationen. Det gælder både selve udformningen af emballager som selve salgsstedet. Desuden gælder det udformningen af lokalet bag salgsstedet



Skolemad er et lovende marked for den danske fødevareindustri. Men det er vigtigt at tænke i hele koncepter, hvor konkurrenceparametrene bliver kvalitet, sund mad og pris. Billedet er fra Hvilebjergskolen ved Slagelse, hvor elevernes frokost er helt traditionel, dvs. mors madpakke med ledsagende vanddunk eller skolemælk.

mad integreres med undervisning og elevdeltagelse? Hvem skal stå for produktionen? De offentlige køkkener, industrien eller de små og mellemstore virksomheder? Hvor skolemaden tidligere været et offentligt projekt, så melder fødevareerhvervet sig nu på banen, for måske kan der være store markedsmæssige muligheder

*) Forfatteren er formand for Europarådets task force for "Nutrition in Schools".

fx i forhold til placering og indretning af køleskabe og kølemotrer. Det skal designes således at det kan betjenes af en enkelt person og således at elevernes hjælp er indtænkt. Generelt gælder at mad på skoler skal betragtes som andet en blot madforsyning. Fremtidens forbrugere af skolemad vil i vid udstrækning forvente et madkoncept som er indpasset i en sundhedsmæssig ramme. Producenter skal kunne konkurrere på såvel kvalitet, pris og ernæring. Elever skal inddrages mere aktivt i udvikling af gode skoleernæringsløsninger, men også i selve driften af dem ikke mindst med henblik på at gøre dem efterspurgt og økonomisk bæredygtige. Der er i Danmark gode erfaringer med elevinvolvering og her er det oplagt at anlægge en pædagogisk vinkel, således at den læring der sker i forbindelse med driften sættes ind i en pædagogisk ramme og forbindes med klasseundervisningen i

obligatoriske fag som matematik, historie, dansk, og fremmedsprog.

Logistik og økonomi er kritiske faktorer

Økonomien i skolemaden er en kritisk faktor, og det samme gælder logistikken. Skoler er kræsne og ønsker daglige leverancer, hvilket stiller store krav til en effektiv logistik. Ofte har skolerne behov for at lavet om på deres bestillinger med kort varsel fordi det kan være afgørende for skolerne mulighed for at begrænse spild af fødevarer. Og minimering af spild er nøglen til at undgå den dårlige økonomi. En god økonomi er også vigtig for at skolemaden kommer til at gøre en sundhedsmæssig forskel. Det betyder at maden gerne skal være selvfinansierende, så man ikke er afhængig af salg af usunde produkter. Eventuelt kan de mindre sunde produkter være med til at finansiere de produkter, der ønskes fremmet. Samtidig er

det dyrt at køre skolemadprodukter ud til skolerne, særligt når mange skoler skal have mad på samme tid. Dette kræver et effektivt og fleksibelt bestillings- og logistiksystem, og nogle kommuner praktiserer allerede abonnementsordninger eventuelt kombineret med internetbestilling og betaling.

Konklusion

Erfaringer fra Europarådets arbejde peger på, at der er store perspektiver i at fremme sundhed via en skolebaseret tilgang, og at det inkluderer sund mad på skoler. Det medfører store muligheder for fødevarerproducenter, hvad enten det er private, offentlige eller offentlige/private partnerskaber.

Men samtidig er der behov for en væsentlig forsknings- og udviklingsindsats. Der er med andre ord behov for en videnbaseret vurdering af skolemaden. Det vil her være oplagt at udnytte den eksisterende forskning og udviklingskom-

petence gennem bedre koordinering af eksisterende forskning, uddannelses- og udviklingsmiljøer.

Erfaringer fra Europarådets arbejde peger på at der er store perspektiver i at fremme sundhed gennem en skolebaseret tilgang, og at det inkluderer sund mad på skoler. Det medfører store muligheder for fødevarerproducenter, hvad enten det er private, offentlige eller offentlige/private partnerskaber.

Der bør løbende samles erfaringer op om skolemaden, så Danmark undgår at havne i en situation som det svenske skolemadseksempel, der efter adskillige årtier viser tydelige tegn på behov for revitalisering.

PLANLAGT OG MÅLRETTET UDDANNELSE BETALER SIG

Tænk **AMU SYD**
når I tænker uddannelse
- vi er specialister i målrettet uddannelse,
som kan bruges i jobbet.

Vi udbyder en bred vifte af kurser til fremstillingsindustrien og dækker hele processen fra planlægning til levering af fabrik. Blandt emnerne er

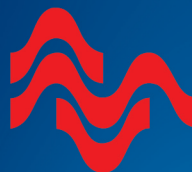
- Produktionsgrupper
- Produktions- og kvalitetsstyring
- Lagerstyring
- Logistik og samarbejde
- Emballering
- Styring og regulering af proces- og pakkeanlæg
- Design af brugerflader til styrings- og reguleringsopgaver
- IT, fra grundlæggende til avanceret PLC-programmering
- Produktionshygiejne og egenkontrol

Se kursusdatoer på
www.amusyd.dk
eller ring 76 37 37 37
for yderligere oplysninger
og tilmelding.

Uddannelsesplanlægning: Få faglig rådgivning til uddannelsesstrategien.

Priser: Kurserne koster mellem 100 og 150 kr. pr. dag (deltagergebyr) - med mulighed for supplerende uddannelsesgodtgørelse (VEU-godtgørelse).

Kontakt uddannelseskonsulent Flemming Pedersen for nærmere information på tlf. 76 37 37 37, fp@amusyd.dk.



AMU SYD
Kolding • Fredericia • Ribe • Vejle

AMU SYD gennemfører uddannelser inden for elektronik, emballage, gartneri, isolering, IT/EDB, lager & logistik, leder- og medarbejderudvikling, metal spåntagning og svejsning, plast, proces, rengøring & service, transport samt travers- og portalkraner.